

La farinera borda

Josep Maria Escoda Gil

En els darrers anys, la cultura micològica ha augmentat considerablement gràcies, entre d'altres, a programes com "Caçadors de bolets" de TV3, amb una gran audiència i d'altres documentals i publicacions que han fet créixer força el nombre de bolets que la gent recollim. Tenir més coneixements és sempre positiu, però en el món de la micologia pot comportar que sovint ens confonguem per la multitud d'espècies que poblen els nostres boscos —algunes fonts parlen de més de 3.000 espècies a Catalunya.

No voldria que ningú llegint articles sobre bolets i veient la fotografia d'un bolet en blanc i negre s'aventurés a experimentar i menjar noves varietats. En micologia, a mesura que vas aprenent t'adones de les teves pròpies mancances i que és molt difícil controlar i conèixer bé les varie-

tats, les condicions ambientals —humitat i sequera— o la situació al bosc —els solars i les obagues—, condicions totes elles que poden fer canviar l'aspecte i la textura d'un mateix bolet. Igualment, els bolets arrencats, trencats o massa petits són molt difícils d'identificar. Per tant, recomano que abans d'aventurar-se a recollir noves varietats us n'informeu bé amb alguna de les moltes publicacions de les que existeixen al mercat o preguntant a altres boletaires més experimentats.

No voldria espantar ningú però crec que els boletaires que coneixen, pleguen i mengen unes deu espècies diferents són els que potencialment tenen més opcions d'intoxicar-se per ingesta de bolets no comestibles. En canvi, les persones que pleguen tres o quatre espècies de ben segur que les coneixen molt bé. D'altra banda, els boletaires que s'atreveixen amb unes quantes dotzenes diferents de bolets

són els que prèviament s'han assessorat molt i han investigat en profunditat en la micologia.

Conec la farinera borda des de fa anys i sincerament no crec que sigui molt difícil d'identificar ni de confondre-la si ja ha sortit de l'ou. Ara bé, sobretot no colliu l'ou de reig si trobeu un d'aquests bolets en estat d'ou (recoberts per un tel blanc mitjanament gruixut). Per diferenciar-los heu de ras-

car amb el dit la part superior del tel blanc que el recobreix: si surt de color vermell ataronjat és el que molts experts consideren el millor bolet del món, l'ou de reig; si, per contra, surt d'un color groc pàl·lid, verdós o blanquinós estem parlant del bolet més tòxic dels nostres boscos, la farinera borda, és a dir no hi ha terme mig.

La farinera borda és un bolet de bona mida i amb una volva (restes de l'ou) que embolcalla la base del peu blanca i ampla, el barret pot arribar fàcilment als 10 o 12 centímetres d'amplada. És de color verdós, fins gairebé blanc, sec i brillant en temps sec i una mica viscos en temps d'humitat, les làmines són blanques amb lleugers tons grocs i verdosos. Prefereix els boscos mixtes de pi i alzines i d'altres arbres de fulla caduca. Creix de l'estiu fins a mitja tardor.

Podeu confondre la farinera borda amb l'ou de reig *Amanita cesarea*, en els primers estadis, com hem explicat abans; amb la llera verda *Russula virescens*, que no té anell ni volva i el peu és més curt; amb la mocosa flairosa *Hygrophorus agathosmus*, que fa una olor molt agradable i és de mida més petita sense volva i anell; amb el rubiol de bosc *Agaricus silvicola*, que té les làmines rosades i fa una suau olor d'anís; i amb la pentinella *Amanita vaginata*, que no presenta anell i té el capell fortament estriat.

NOMS POPULARS: farinera borda, farinot, pentinella borda.

NOM CIENTÍFIC: *Amanita phalloides*.

PARTICULARITAT: tòxic, mortal. »

La farinera borda, de nom científic *Amanita phalloides*.
Foto: Josep Maria Escoda Gil.

